ALMACEN

DE

RECETAS ESCOGIDAS Y PROBADAS

Ó SEA

TRATADO DE JARABES,

aguas destiladas, licores por destilacion,

vinos por imitacion

y helados.

The Project Gutenberg eBook of Almacen de recetas escogidas y probadas, by Anonymous

Title: Almacen de recetas escogidas y probadas

Subtitle: ó sea tratado de jarabes, aguas destiladas, licores por destilación, vinos por imitación y helados

Author: Anonymous

Release Date: July 21, 2013 [EBook #43276]

Language: Spanish

Credits: Produced by Chuck Greif and the Online Distributed Proofreading Team at http://www.pgdp.net (This file was produced from images available at La biblioteca nacional de España)

Nota del transcriptor:
En esta edición se

han mantenido las convenciones ortográficas del original, incluyendo las variadas normas de acentuación presentes en el texto. (i.e. azùcar, azúcar y azucar; á y à; añadièndole y añadiendole, ADICION, etc. aparecen en el texto original)

ALMACEN

DE

RECETAS ESCOGIDAS Y PROBADAS

Ó SEA

TRATADO DE JARABES,

aguas destiladas, licores por destilacion, vinos por imitacion y helados.

SEGUNDA ADICION.

✢✿❑❃❉●❏■✿.

IMPREMTA DE FRANCISCO VALLÉS, CALLE DEL PINO, **1840.**

CAPITULO I.

DE LOS JARABES.

De Orchata.

Tomareis dos libras almendras dulces, una onza de amargas, las mondareis en agua hirviendo, las machacareis dentro un almirez de mármol, rociándolas con agua de poco en poco, en defecto de que no estraigan aceyte, estando en consistencia de pasta fina lo pondreis en una fuente honda mezclándole un azumbre y medio de agua, inmediatamente estraereis el líquido con un lienzo espeso; pondreis ocho libras azucar purificado en una calderuela al fuego estando al grado de bolan lo quitareis, y habiendo cesado el hervor, le mezclareis la leche de poco en poco con un cuarto de esencia de limon; lo volvereis al fuego revolviéndolo seguidamente, habiendo dado un hervor, lo quitareis dejándole enfriar; despues lo pondreis en botellas y las tapareis bien por el espacio de dos dias y despues destapareis bien dichas botellas y quitareis una pequeña lapa que se habrá formado entre el jarabe y el tapon, pues del contraria os lo echario á perder todo. Este jarabe, es muy refrescante y delicioso hecho con semillas de melon, calabaza sandia, &c.; la única variacion que se puede hacer es estraer la leche de las semillas en vez de la de almendras y proceder como lo arriba dicho.

Virtudes: refresca, humedece, dulcifica; y es pectoral.

Para conservar los jarabes, es conveniente ponerlos en un lugar templado, que no sea cálido ni húmedo, cuyas circunstancias son necesarias para que se mantengan frescos.

De Agráz.

Tomareis uvas verdes, les quitareis los granos del escobajo, y los machacareis ligeramente en un almirez de mármol, lo pasareis por un cedazo para obtener el líquido y en caso de salir turbio lo filtrareis. Pondreis seis libras azucar purificado en una calderuela al fuego, obteniendo el grado de bolan, lo quitareis mezclándole dos libras de zumo, lo volvereis al fuego

revolviéndolo seguidamente hasta haber dado algunos hervores en que el azucar esté al grado de anis fuerte, lo quitareis del fuego dejándolo enfriar y lo pondreis en botellas reservando lo citado en el jarabe de orchata.

Virtudes: Es un refrescante activo, calma los ardores del estómago y tempera la sangre.

De Malvavisco.

Tomareis una libra raiz tierna de malvavisco, la hareis pedazos poniéndolos en una fuente honda, los limpiareis con agua por dos ó tres veces, la pondreis al fuego en una calderuela con un azumbre de agua, dejándole hervir un cuarto de hora, este zumo lo pasareis por la manga para que salga claro; pondreis seis libras azucar purificado al fuego, le mezclareis agua de malvavisco haciendole hervir hasta que obtenga el grado de anis, lo quitareis del fuego dejándole enfriar para ponerlo en botellas.

Virtudes: Es uno de los mejores espectorantes y dulcificante.

De naranja.

Cogereis naranjas bien maduras, las mondareis y estregareis, solo los cascos, este zumo filtrareis para que sea muy transparente, pondreis seis libras azucar purificado en una calderuela al fuego, siendo al grado de bolan lo quitareis y le mezclareis dos libras y media de zumo de naranjas; lo volvereis al fuego revolviéndolo seguidamente hasta obtener el grado del de anis y despues lo pondreis en botellas.

Virtudes: Es buen atemperante y muy adecuado para calmar una sed ardiente.

De Cidra.

Pondreis en infusion por veinte y cuatro horas, dentro un cazo cuatro onzas luguetes de cidra, en tres cuartillos de azumbre de agua caliente, lo tapareis bien, pondreis tres libras azucar purificado al fuego estando al grado de bolan, lo quitareis y cuando haya cesado el hervor, le mezclareis la infusion, le volvereis al fuego y habiendo dado algunos hervores, que el azucar obtenga el grado de anis, lo quitareis pasándolo inmediatamente por la manga y siendo frio lo pondreis en botellas.

Virtudes: es cordial; pero se usa mas por gusto que por medicamento.

De Metices.

Tomareis metices en su estado verdadero de madurez, las hareis maznando encima un cedazo para que pase el líquido, pondreis azucar purificado al fuego, obteniendo el grado de bolan lo quitareis mezclándole una libra de zumo preparado, lo volvereis al fuego revolviéndolo seguidamente hasta tener el grado de anis, lo quitareis del fuego, estando frio lo pondreis en botellas.

De Capilera ó Culantrillo.

Preparareis una porcion de culantrillo, tierno lo pondreis en una calderuela con agua al fuego, haciéndole hervir juntos con un poco de canela holanda, por el espacio de medio cuarto de hora, lo quitareis del fuego y lo filtrareis; tomareis azucar que lo purificareis con dicha agua, lo pondreis en una calderuela al fuego estando al grado de anis, lo quitareis y siendo frio lo pondreis en botellas.

De Tusilago.

Tomareis media libra hojas de tusilago las pondreis en infusion por seis horas dentro de una olla nueva en un azumbre agua caliente, pondreis tres libras azucar purificado al fuego, obteniendo el grado de bolan, lo quitareis y lo mezclareis con la infusion, volvereis al fuego y obteniendo el grado de anis se quitará y pasará por la manga, siendo frio y claro, lo pondreis en botellas procediendo las observaciones manifestadas segun el jarabe de orchata.

Virtudes: Es muy bueno para la tós y para las enfermedades de pecho.

De Ajenjo.

Tomareis media libra hojas de ajenjo, las pondreis en infusion en un lugar cálido, por ocho horas, en un azumbre agua caliente despues la pasareis por la manga. Pondreis tres libras azúcar purificado al fuego, estando al grado de bolan le mezclareis la infusion, lo continuareis ha hervir hasta obtener el verdadero grado de anis, despues lo pasareis por la manga, y siendo frio lo pondreis en botellas.

Virtudes: Ayuda la digestion, fortifica el estómago y mata las lombrices.

Los jarabes de hojas de rosas, de flor de naranjo, de yerva buena los continuareis como el jarabe anterior.

De Moras.

Tomareis media libra de moras, que sean en un estado de madurez exacta, las limpiareis con agua, y las estregareis encima un cedazo, para obtener el liquido. Pondreis dos libras azúcar purificado al fuego, estando al grado de emperolar lo quitareis, habiendo cesado el hervor le mezclareis el zumo liquido de las moras, lo volvereis al fuego hasta tener el grado de anis, despues lo quitareis y pasareis por la manga siendo frio lo pondreis en botellas.

Virtudes: Refresca, y templa el ardor de la boca y garganta.

De Granadas.

Tomareis granadas bien acoloradas; las abrireis y quitareis los granos, y los estregareis encima un cedazo, para estraer el liquido. Pondreis cuatro libras azucar purificado al fuego, obteniendo el grado de emperolar le mezclareis el zumo liquido de las granadas, estando al grado de anis, lo quitareis del fuego, poniéndolo á enfriar para ponerlo en botellas.

De Limon.

Tomareis limones que sean tiernos, los partireis por en medio esprimiéndolos de su zumo, lo pasareis por la manga para que sea liquido. Pondreis al fuego cuatro libras azúcar, hasta tener el grado de bolan lo quitareis, mezclándole una libra de zumo de limon lo volvereis al fuego hasta obtener el grado de anis, despues lo dejareis enfriar para ponerlo en botellas.

Virtudes: Es refrescante y atempera la bilis.

De Frambuesa.

Tomareis tres libra de frambuesas en su estado verdadero de madurez, las maznareis encima un cedazo para obtener el liquido, pondreis cinco libras azúcar purificado al fuego, siendo al grado de bolan lo quitareis hasta que haya cesado el hervor, de contado le mezclareis el liquido de las frambuesas, volviendolo al fuego hasta tener el grado ó consistencia de anis, lo quitareis y pasareis por la manga, y estando frio lo pondreis en botellas.

Virtudes: Es un refrescante muy suave y muy grato al paladar.

De Ribas.

Pondreis tres libras azucar purificado en una calderuela al fuego, obteniendo el grado de emperolar le mezclareis una libra zumo de Ribas que las prepareis del mismo modo que las fresas, lo revolvereis seguidamente hasta tener el grado de anis, lo pondreis á enfriar para ponerlo en botellas guardando las mismas observaciones prescritas en el jarabe de orchata.

De adormideras blancas.

Se cortan en pedazos tres onzas de cabezas de adormideras habiendo arrojado primero la semilla por inútil, y se hacen cocer en dos libras de agua por espacio de media hora, se cuela el cocimiento esprimiendo el residuo se agrega una libra de azucar, se clarifica con una clara de huevo, y se cuece hasta la consistencia debida.

Virtudes: es calmante, y dulcificante; y apacigua la tós.

De Vinagre.

Se ponen quince onzas de azucar blanco en ocho de vinagre que sea de vino tinto; se calienta la mezcla hasta haber disuelto el azúcar, se cuela por una estameña y se conserva en una botella bien tapada.

Virtudes: es muy buen refrescante, y calma los ardores de la calentura.

De Frambuesa con Vinagre.

Se elige libra y media de frambuesa madura; se limpia de los pezones, y se ponen en un perol con seis onzas de Vinagre tinto y dos libras y media azúcar blanco: se pone al fuego, se dá á la mezcla algunos hervores agitandola de cuando en cuando para que no se pegue: cuando tiene la consistencia de jarabe se pasa por un tamis de cerdas, y se guarda en botellas bien tapadas.

Virtudes: este jarabe refresca y apacigua el ardor de la sed con una sola cucharada en un vaso de agua.

De corteza de limon.

Se ponen cinco onzas de corteza reciente de limon en dos libras de agua que esté procsima á hervir se deja en infusion el tiempo de doce horas; se cuela despues sin esprimirlo; y añadidas dos libras de azucar blanco, se

cuece hasta la consistencia de jarabe: Cuando está á medio enfriar se aromatiza con algunas gotas de espiritu de limon.

Virtudes: es cordial y vermifugo.

De culantrillo.

Se toma media onza de culantrillo del canadá, se infunden dos libras de agua hirviendo; y despues doce horas de estar en infusion cuélese esprimiendo el residuo; se agregan dos libras de azucar y cocido hasta la consistencia de jarabe, se pasa por un colador de bayeta y se guarda en botellas bien tapadas cuando el jarabe está casi frio hay quien lo aromatiza con algunas gotas de agua de flor de naranja.

Virtudes: es escelente pectoral y dulcifica la tos.

De canela.

Se hace clarificando el azúcar con agua destilada de canela.

Virtudes: Este jarabe es cordial, estomacal, ayuda la digestion y comunica un aliento agradable.

De flor de Naranja.

Se clarifica el azúcar con agua destilada de flor de naranja dandole la consistencia debida lo mismo que al de canela.

Virtudes: es sudorífero, y contra el histérico.

De goma.

Se forma la disolucion con tres onzas de goma en polvo y una libra de agua fria, se cuela por un lienzo espeso y se mezcla con dos libras de azúcar clarificado ya y de consistencia muy subida; y con un fuego suave se cuece hasta el punto de jarabe.

Virtudes: Es buen pectoral y calma tós.

De Rosas frescas.

Se confunden ó machacan en un mortero de marmol con mano de madera libra y media de hojas de Rosa recientes y limpias de sus calices, se ponen en una olla echando encima una libra de agua hirviendo; se deja en infusion por espacio de doce horas; se cuela después con espresion, se

añade una libra de azúcar, se clarifica la mezcla con clara de huevo, se separa la espuma cuando hierve, y se cuece hasta la consistencia de jarabe.

Virtudes: Purga moderadamente y fortifica.

Azul ó de Violeta.

Se hace la infusion de la violeta lo mismo que la de rosas frescas con la sola diferencia de emplear dos libras de agua hirviendo por cada libra de flor de violeta; y despues de las doce horas se cuela la infusion esprimiendo el residuo; se deja quieta la infusion cosa de media hora; se decanta despues por inclinacion para separar la fecula ó cedimiento que se habrá precipitado, y por cada libra y media de infusion que resultará se agregarán dos libras de azúcar blanco; se hará disolver á un fuego muy suave; y cuando estará frio el jarabe se colará por una estameña, y se pondrá en botellas bien tapadas.

Virtudes: refresca, humedece el pecho, dulcifica los humores acres, y apacigua la sed.

De achicorias.

Se toman tres libras de zumo depurado de achicorias, se agregan dos libras de azucar blanco y se cuece á un fuego lento hasta la consistencia de jarabe.

Virtudes: Es uno de los mejores purgantes, mayormente para los niños.

AGUAS DESTILADAS.

Modo de hacer las aguas destiladas de canela, y de flor de naranja que se emplean en la confeccion de los dos ultimos jarabes.

De flor de Naranja.

Se ponen en maceracion por espacio de treinta horas libra y media de flor de naranja recientes con cuatro libras de agua y por medio de un aparato distilatorio que sea de vidrio hasta haber sacado dos libras de agua.

De canela.

Se toman ocho onzas de canela groseramente pulverizada, se ponen en maceracion por veinte y cuatro horas en cuatro libras de agua y con el mismo aparato se procede á la destilacion hasta haber estraido dos libras y nueve onzas de agua.

NOTAS.

1ª. El aparato de vidrio que se necesita para la distilacion de las aguas de canela y flor de Naranja es tan sencillo que en cualquier fábrica de vidrio lo hacen con solo pedir por su nombre.

2ª. Respeto de que el vidrio no puede esponerse á la accion inmediata del fuego sin romperse; toda destilacion con el espresado aparato se hace en baño seco ó de intermedio; y á veces en otro baño llamado de Maria: para el caso presente basta usar el baño seco ó de intermedio, que consiste en colocar el aparato vitreo sobre arena puesta en un plato de tierra debajo del cual habrá el fuego, que se procurará no sea escesivo.

3ª. Cuando para la confeccion de un jarabe se prescribe azúcar blanco y fuego suave es porque la accion violenta del fuego alteraria á veces el color, otras el aroma ó bien alguna otra de las virtudes desde las sustancias entran en su formacion si se empleará azúcar moreno que para clarificarse ha de sufrir una larga ebulicion.

Fin de los Jarabes.

CAPITULO II.

De los licores por destilacion.

El mérito de los licores consiste en parte de las substancias aromáticas que á este fin se emplean; el artista sería inescusable si descuidase los conocimientos necesarios para guiarlo en los escogimientos que debe hacer, pero tambien en los medios que debe emplear tanto para recogerlos, como para conservarlos. Los simples sean plantas, raices ó frutos, son siempre mejores cuando crecen en una distancia conveniente, entonces ellos no vejetan á expensas los unos de los otros. Se dará siempre la preferencia á los simples que tienen mas olor, sabor y color, cuando naturalmente deben tener estas calidades. Todas las horas del dia no son buenas para recoger las plantas, las flores y los frutos aromáticos; se debe hacer esta cosecha despues que se ha levantado el sol, y cuando habrá disipado con su ardor la rosada, y la humedad sobreabundante que las cubre, jamas en un tiempo nebuloso, menos durante la lluvia, ni menos inmediatamente despues. El aguardiente es un producto de la destilacion del vino. Para este objeto toman vino tinto generoso, lo meten dentro la cucúrbita del alambin, lo cubren con su capitel, adaptan su serpentina y á esta última su recipiente, enlodan con tiras de papel enyesadas con cóla de almidon, y se procede á la destilacion con un calor moderado, para obtener el licor espirituoso llamado aguardiente.

El aguardiente es la base destinada para los licores; es muy esencial que sea privado de malos gustos, de cualquier gusto ágrio que le sea estrangero, de olor empireumático, y tanto como sea posible de color, lo que le hará incompatible con cualquier calidad de aguardiente; se puede conservar sin color durante muchos años, teniendolo dentro de vastas botellas de vidrio. En cuanto á la agua, algo simple que parezca este ingrediente, no puede sin embargo compararse, cuando este liquido, es importante para la fabricacion de los licores. (No hablo aquí de las aguas de pozo porque no valen absolutamente nada para la fabricacion de los licores; pero si de las aguas de rio ó manantial, quienes la eleccion no es nada menos que indiferente). El agua de un gran río tomada en un tiempo que no sea demasiado baja ni alta, merece la preferencia; demasiado alta tiene mas especie de solucion de

substancias que le dan un sabor insípido y terroso, aun despues de haber sido filtrada; demasiado baja está sujeta á contener una cantidad reparable de materias animales en putrefaccion, lo que influye singularmente sobre los licores.

El ingrediente esencial para los licores, es la substancia azucarada: uno de los méritos del azúcar es el de ser blanco, y si esto debe atender el licorista que él debe ser vino para hacer los licores despojado que es de la substancia extractiva ó mas bien de la agua madre que contiene, sus partes son menos sujetas á colorar el licor. Es menester guardarse bien de tomar como algunos hacen aquel azúcar estremamente blanco conocido con el nombre de azucar de Holanda que por ser demasiado blanco, no es muy ùtil para los licores.

La accion de meter dentro de un lìquido cualquiera, las substancias que no son naturalmente secas, y de hacerlas detener en él durante un tiempo, se llama infusion. El licorista no conoce mas que la infusion sin alguna distincion; y esta operacion es una mas esencial, pues puede ejecutar por su uso todos los procederes. La infusion tiene tambien otra ventaja; ella extrae de un modo uniforme y sin alterar las substancias aromáticas; estas substancias conservan por este medio mas semejanza á su estado natural, y no es menester mas que una de muy menos cantidad por dar un sabor igual; la combinacion de diferentes aromàticos se hace mas exactamente, porque no debiendo ser reducidos en vapores sus diferentes pesos especìficos, no ponen ningun obstáculo á su mezcla.

Noyó.

Tomareis una libra almendras amargas, media libra almendras de melocotones, un cuarto de onza flores de masis, treinta hojas de naranjo ágrio y un azumbre agua de flor de naranjo, lo pondreis en una botella por tres dias en infusion, finido el cual le mezclareis ocho azumbres aguardiente, poniendo la mezcla en alambin y procediendo á la destilacion al baño de maria, para sacar seis azumbres del licor espirituoso, en seguida hareis licuar ocho libras azùcar en seis azumbres agua comun, reunireis productos y filtrareis despues hasta ser el licor muy transparente.

Anisete de Burdeos.

Pónganse en destilacion al baño de maria, media libra matalahuga, cuatro onzas anis estrellado, tres onzas coriandro, culantro, una onza hinojo,

y ocho azumbres aguardiente prueba de aceyte, hasta obtener seis azumbres del licor, teniendo cuidado de no dejar pasar llamas las que volverian el licor lacticinoso y desminuiria su cantidad; hareis fundir siete libras azúcar en cinco azumbres de agua, formareis la mezcla y lo filtrareis.

Andaya.

Destilareis al baño de maria, hasta obtener seis azumbres de licor espirituoso, ocho azumbres aguardiente prueba de aceyte: seis onzas lirios de Florencia, tres onzas anis estrellado, dos onzas culantro, luguetes de cuatro de naranjas, una onza raiz de china y otra de azafran. Despues hareis fundir ocho libras de azucar en cinco azumbres de agua y lo mezclareis y filtrareis.

Licor Suave.

Pondreis á destilar al baño de maria ocho azumbres aguardiente prueba de aceyte, un cuarto de onza clavillos de especia, y un cuarto de onza masis, hasta obtener seis azumbres de licor; hareis licuar ocho libras azucar en cinco azumbres de agua, despues le mezclareis media azumbre agua flor de naranjo, media de agua de rosa, medio cuarto de onza espiritu de jazmin y seis gotas espiritu ambar; formareis la mezcla con el producto destilado, filtrareis el licor y lo pondreis en botellas bien tapadas.

Perfecto Amor.

Pónganse en el baño de maria del alambin à destilar ocho azumbres aguardiente prueba de aceyte, media onza canela holanda, media de clavillos de especia, luguetes de cuatro cidras, luguetes de seis limones, hasta retirar cerca de seis azumbres de licor espirituoso, hareis disolver ocho libras azúcar en cinco azumbres de agua la que mezclareis con el licor destilado, é inmediatamente lo filtrareis. Tomareis un cuarto de onza cochinilla, uno de cristal tártaro, uno alumbre de Cibitabeche, uno de azùcar cande y un azumbre agua fuente; todo reunido lo pondreis en una vasija al fuego y cuando haya recibido algunos hervores lo quitareis del fuego y lo pasareis por la manga y queda hecho.

De Malta.

Pondreis por el espacio de dos dias, los luguetes de diez naranjas en ocho azumbres aguardiente prueba de aceyte, poniéndolo despues á la

destilacion en el baño de maria del alambin hasta sacar seis azumbres del licor, despues hareis infundir ocho libras de azúcar en seis azumbres de agua añadiendole al mismo tiempo, un azumbre agua de flor de naranjo, lo mezclareis y lo filtrareis.

De Agua Divina.

Destilareis al baño de maria del alambin, ocho azumbres aguardiente prueba de aceyte, luguetes de seis limones, luguetes de seis bergamotas, cuatro onzas melisa fresca hasta tener seis azumbres de licor, despues hareis desleir ocho libras azùcar en cinco azumbres de agua añadièndole un azumbre agua flor de naranjo; lo mezclareis en lo destilado y filtareis.

De la Costa.

Pondreis en infusion por siete dias dos onzas canela machacada, seis onzas dátiles, luquetes de dos cidras, cuatro onzas higos viejos en ocho azumbres aguardiente prueba de aceyte, lo pondreis á la destilacion en baño de maria del alambin hasta obtener seis azumbres de licor; licuareis ocho libras azucar en cinco azumbres de agua destilada, hareis la mezcla y filtrareis hasta tener el licor muy transparente.

De arzobispal.

Destilareis en baño de maria del alambin ocho azumbres aguardiente prueba de aceyte, luguetes de ocho cidras, cuatro onzas melisa, un cuarto de onza flores de masis, hasta retirar seis azumbres del licor; hareis fundir ocho libras azucar en cinco azumbres de agua flores de naranjo y dos onzas espiritu de jazmin; lo mezclareis con lo destilado y lo filtrareis hasta ser claro el licor, añadiendole un azumbre agua.

Del ápio dulce.

Metereis en destilacion al baño de maria del alambin dos onzas simiente de àpio, en ocho azumbres aguardiente prueba aceyte hasta tener seis azumbres de licor; hareis fundir ocho libras de azucar en seis azumbres de agua, formareis despues la mezcla y lo filtrareis.

Los licores de diferentes semillas los hareis del mismo modo siguiendo las mismas preparaciones.

De quiraso.

Pondreis en infusion por ocho dias, luguetes de diez y seis bigarrados, dos adarmes de canela, un adarme de masis y cinco azumbres aguardiente prueba de aceyte, concluidos estos procederes hechos á la destilacion en baño de maria del alambin para posible de licor; hareis disolver tres libras cuatro onzas de azucar en tres azumbres agua, lo mezclareis y filtrareis hasta tener el licor claro.

De cuatro simientes.

Pondreis en infusion por cinco dias, dos onzas simientes de ápio, tres onzas simiente de angélica, dos onzas simiente de hinojo y tres onzas culantro, en ocho azumbres aguardiente prueba de aceyte, finido lo destilareis en baño de maria del alambin hasta tener seis azumbres; hareis fundir ocho libras azucar en seis azumbres de agua, formareis la mezcla y lo filtrareis para obtener el licor claro.

De granadas.

Destilareis en baño de maria del alambin seis azumbres aguardiente prueba de aceyte, dos adarmes de canela, una suficiente cantidad de granadas buenas bien maduras y sanas, las abrireis para extraer de ellas los granos, exprimireis el zumo y medireis tres azumbres; hecho esto disolvereis tres libras azucar, con dicho zumo; lo mezclareis con lo destilado y lo filtrareis.

De oro.

Echareis á la destilacion al baño de maria del alambin hasta obtener seis azumbres de licor espirituoso, ocho azumbres aguardiente prueba de aceyte, luguetes de diez cidras, un cuarto de onza masis, despues hareis disolver ocho libras azucar, en cinco azumbres de agua, añadiendole tambien, un azumbre agua flor de naranjo; formareis la mezcla y la colorareis en amarillo con tintura de azafran y luego lo filtrareis; entonces tendreis un librito de hojas de oro, hareis caer de ellas en un plato, añadiendole un poco de licor, lo batireis, poniendo despues un poco en cada botella.

De plata.

Tomareis ocho azumbres aguardiente prueba de aceyte, tres onzas canela holanda, luguetes de seis naranjas, de seis bergamotas y un azumbre agua de cidra, ocho libras azucar y seis azumbres agua. Seguireis los mismos

procedimientos que por el de oro excepto que este licor lo dejareis en blanco y pondreis hojas de plata.

De ramillete.

Hareis destilar al baño de maria del alambin ocho azumbres aguardiente prueba de aceyte, y un cuarto de onza flores de masis, hasta tener seis azumbres de licor, despues hareis fundir ocho libras azucar, en seis azumbres de agua, añadiendole media onza espiritu de jazmin, media onza espiritu flores de naranjo, media onza espiritu de rosas, media onza espiritu de vainilla y junto lo mezclareís con el produto destilado, en seguida lo filtrareis hasta tener el licor bien claro.

De pérsico.

Tomareis dos libras almendras amargas, les quitareis la piel y las machacareis poniéndolas á la destilacion en baño de maria del alambin, con ocho azumbres aguardiente prueba de aceyte y un cuarto de onza canela holanda hasta tener cinco azumbres de licor, hareis disolver ocho libras azucar en cinco azumbres de agua y le añadireis medio azumbre agua flores de naranjo, lo mezclareis con lo destilado é inmediatamente lo filtrareis.

De vespetro.

Pondrees en infusion por seis dias, una onza simiente de angélica, una de carvi, una de culantro, una de hinojo, luguetes de dos cidras, en ocho azumbres aguardiente; despues lo pondreis á la destilacion al baño de maria del alambin, para retirar seis azumbres de licor espirituoso; hareis disolver ocho libras azucar en seis azumbres de agua, lo mezclares con lo destilado y lo filtrareis.

De escubac.

Para hacer el escubac bien sano y muy agradable, hareis infundir dentro ocho azumbres aguardiente prueba de aceyte una onza azafran, una de bayas de enebro, una de canela, media de anis verde, media de culantro, un adarme de masis, media de raiz de angélica y ocho clavillos, lo colocareis en un lugar templado revolviendolo á menudo por espacio de quince dias, finido el cual lo destilareis al baño de maria del alambin hasta tener cinco azumbres de licor; hareis fundir ocho libras de azucar en cinco azumbres de agua, lo mezclareis con lo destilado y lo filtrareis hasta ser muy claro. Es de

presumir que conformándoos exactamente con las dosis prescritas de nuestra receta, vuestro escubac será de un gusto mas general que el que venden comunmente, al cual imprimen mil sabores discordantes. Yo añado que debe ser mas agradable y saludable, pues que todos los ingredientes que entran en su preparacion son análogos entre ellos.

De las ratafias.

El modo de componer los licores comunes por infusion y sin destilacion, es sin duda el mas ventajoso, el antiguo, aunque sea estremamente simple, tiene sin embargo ventajas bien efectivas, su gusto es raramente considerable y los cuidados que exige lo son aun menos. Por poco que querrais ser atentos, lograreis no solamente regulares si que tambien superiores y delicados con tal que observeis bien los artículos que siguen:

1º. Las infusiones se deben hacer dentro de vasos de vidrio y no de otros.

2º. Tendreis mucho cuidado con el aguardiente, que su gusto sea verdadero y que no sienta al fuego ni á la madera del barril, cuyas faltas son de mucha consecuencia.

3º. Es muy importante saber escoger las drogas, frutos y flores que deben entrar en las composiciones, á fin de que las especies sean bien aromáticas y muy cargadas de aceyte esencial.

4º. Es una esposicion algo regular seguir el método de las infusiones simples, el paso por la manga y la clarificacion. Si escogeis por filtro un tejido demasiado apretado, por donde no pasa el licor lentamente, que todos los espiritus tienen el tiempo de evaporacion, si el tejido es demasiado flojo, por el que pasará todo sin ser claro y fino, resultan de ello perjuicios considerables. Para proceder bien, es menester que tengais muchos filtros, todos de un tejido diferente, á fin de emplearlos segun mas ó menos la consistencia áspera de los licores.

5º. Si luego de pasado el licor no es enteramente claro, lo derramareis de nuevo en la manga, y volvereis á empezar hasta haber alcanzado el grado de limpieza que deseais.

6º. Es muy conveniente observar, que con la continuacion de hacer licuar el licor, la manga se llena de lodo ó se empasta de tal modo, que no deja pasar el licor, en este caso se varia dicha manga ó sea limpiándola ó poner otra nueva.

Ratafia de cuatro flores.

Pondreis en infusion por el espacio de quince dias en un lugar templado, media libra espiritu de rosa, media libra espiritu flores de naranjo, cuatro onzas espiritu de jazmin, tres onzas espiritu de vesades, en ocho azumbres aguardiente, finido el cual hareis disolver ocho libras azucar, en tres azumbres de agua, lo mezclareis con la infusion y lo filtrareis.

De thé imperial.

Hareis infundir por el espacio de ocho dias, una onza thé imperial, una onza thé silvestre, en ocho azumbres de aguardiente prueba de aceyte, despues hareis fundir ocho libras azucar en tres azumbres agua, lo mezclareis con la infusion y lo filtrareis hasta ser claro.

De cidra.

Metereis en infusion por doce dias luguetes de diez cidras, luguetes de cuatro limones, en ocho azumbres aguardiente prueba de aceyte, finido dicho tiempo hareis disolver ocho libras azucar en tres azumbres de agua, lo mezclareis y lo filtrareis.

De clavillos.

Tomareis tres onzas clavillos machacados y un puñado de hojas de claveles, ocho azumbres aguardiente prueba de aceyte, ocho libras azucar y tres azumbres agua. (Ejecutareis la operacion del mismo modo que el anterior.)

De naranja.

Tomareis luguetes de diez naranjas, un azumbre agua flor de naranjo, ocho libras azucar, tres azumbres agua y ocho azumbres aguardiente prueba de aceyte. Hareis la operacion como en el licor de cidra.

De nebrina.

Pondreis en infusion por veinte dias lo siguiente: dos libras nebrinas negras, un cuarto de onza matalahuga, media onza culantro, una onza canela holanda, una onza clavillos, en ocho azumbres aguardiente prueba de aceyte; despues hareis disolver ocho libras azucar en tres azumbres agua, y

lo mezclareis con la infusion, inmediatamente lo filtrareis hasta ser el licor bien transparente.

De nueces verdes.

Tomareis dos libras nueces verdes machacadas, que las pondreis en infusion por el espacio de un mes, en ocho azumbres aguardiente prueba de aceite, finido dicho tiempo lo pasareis por cedazo; despues le añadireis ocho libras azucar fundido en tres azumbres de agua, una onza canela holanda y una onza masis, que todo junto lo volvereis en infusion por quince dias, finido el cual lo filtrareis.

De enebro.

Machareis media libra bayas de enebro bien escogidas, tiernas y maduras, las pondreis en infusion dentro ocho azumbres aguardiente prueba de aceyte, añadireis dos onzas canela, media onza clavillos, dos adarmes masis, una onza anis verde, un adarme culantro, y ocho libras azucar que lo hareis fundir al fuego en cuatro azumbres de agua, lo quitareis y estando enfriado, lo derramareis encima la infusion, tapareis bien y lo pondreis en un lugar templado por seis semanas; despues filtrareis.

De rosas.

Pondreis en infusion por ocho dias, dos onzas hojas de rosas, en ocho azumbres aguardiente prueba de aceyte, despues hareis disolver seis libras de azucar, en dos azumbres agua añadiéndole al mismo tiempo un azumbre agua de rosa, lo mezclareis con la infusion acolorandola como el perfecto amor, y lo filtrareis hasta ser bien transparente.

De casis.

Tomareis dos libras casis, media libra metices, una onza hojas de cerezo, medio cuarto de onza clavos, y medio de canela y lo pondreis en infusion en ocho azumbres aguardiente prueba de aceyte, por el espacio de un mes, revolviéndolo dos veces al dia; despues hareis fundir ocho libras azucar en tres azumbres de agua, lo mezclareis con la infusion y lo filtrareis.

De membrillo.

Metereis en infusion por doce dias, un cuarto de onza canela holanda, un cuarto de onza clavillos, y luguetes de membrillos, despues hareis desleir

ocho libras azucar en dos azumbres zumo de membrillos, lo mezclareis con la infusion y lo pasareis por la manga hasta ser bien claro: segun esta receta se pueden hacer ratafías inconocidas hasta el presente; empleando en lugar de membrillos, manzanas, peras, &c.

De grenoble.

Tomareis media onza canela holanda, un cuarto de onza clavos, dos onzas hojas de cerezo y ocho azumbres aguardiente prueba aceyte, lo pondreis en infusion por ocho dias, despues tomareis una cantidad de metices, les quitareis los pezoncillos y los machacareis encima de una criba para extraer los cuescos; el líquido lo pondreis al fuego, batiendolo seguidamente hasta haber recibido algunos hervores, despues exprimireis, el zumo, le fundireis ocho libras de azucar lo mezclareis con la infusion y lo filtrareis.

De rom.

Tomareis seis nueces de chipre, las hareis hervir con cuatro azumbres de agua por media hora, con esta agua disolvereis siete libras azucar, mezclandole al mismo tiempo ocho azumbres rom de Jamayca, lo pondreis en lugar templado por seis dias y despues lo filtrareis.

De anis.

Por este ratafia comun, machacareis media libra anis verde, tres onzas culantro, dos adarmes canela y un adarme masis, lo pondreis todo en infusion dentro ocho azumbres de aguardiente prueba de aceyte por el espacio de un mes, despues le añadireis seis libras azucar licuado con dos azumbres agua, filtrándolo despues hasta ser transparente.

Rom artificial.

Tomareis media libra raiz de angélica, la pondreis en una cazuela nueva al fuego, hasta que dicha raiz se haya vertido en polvo y lo mezclareis con una onza adormidera macho, una onza extracto de regalisia y ocho azumbres aguardiente prueba de aceyte, lo dejareis en infusion por seis dias en un lugar templado, despues lo filtrareis hasta ser bien claro: en caso de no tener suficiente color le dareis con azucar quemado.

De los licores llamados cremas.

Los licores llamados cremas, deben tener una consistencia mas espesa que los otros; para cuyo fin se pone mas azucar y se hace calentar hasta que está cerca de hervir; los dichos aceytes deben tener una consistencia bastante semejante á la del aceyte de oliva; lo que se obtiene aumentando la dosis de azucar y dándole un hervor.

De vaynilla.

Tomareis ocho azumbres aguardiente prueba de aceyte, dos onzas vaynilla, de granos de ambar, lo pondreis en infusion por seis dias; tambien pondres á disolver al fuego ocho libras azucar en cuatro azumbres de agua, siendo frio lo mezclareis con la infusion y destilareis: este licor lo colorareis con un cuarto de onza cochinilla y un cuarto de cristal tàrtaro.

De yerba buena.

Metereis al baño de maria del alambin, ocho azumbres aguardiente prueba de aceyte, media libra hojas de yerba buena, luguetes de seis limones, hasta tener por destilacion seis azumbres del licor espirituoso, le añadireis dos adarmes esencia de menta piperita; hareis disolver el azucar en el agua sobre el fuego, lo dejareis enfriar, inmediatamente operareis la mezcla y filtracion.

De agenjos.

Destilareis al baño de maria del alambin ocho azumbres aguardiente prueba de aceyte, media libra hojas de agenjo, luguetes de cuatro limones ó naranjas, hasta retener seis azumbres del licor, estando el azucar fundido se hace la mezcla y destilacion como la antecedente: el color que se aplica à este licor, se compone de agenjo romano, abrotano, lírio silvestre y calisaya.

De barbadas.

Pondreis en infusion por seis dias, un cuarto de onza canela holanda, un cuarto de onza flores de masis, luguetes de seis cidras, en ocho azumbres aguardiente prueba de aceyte, despues destilareis la infusion, y al producto destilado le mezclareis ocho libras azucar licuado al fuego en cuatro azumbres de agua y medio azumbre agua flor de naranjo procediendo despues á la filtracion hasta ser muy transparente.

De mirto.

Metereis en infusion por ocho dias en un lugar cálido, una libra flores de mirto, cuatro onzas masis, flores de durazno, medio cuarto de onza masis, en ocho azumbres aguardiente prueba de aceyte; procedereis despues á la destilacion en baño de maria del alambin, hareis licuar ocho libras azucar al fuego en cuatro azumbres de agua, formareis la mezcla con lo destilado y lo filtrareis.

De moka.

Hareis tostar una libra café hasta tener un hermoso color de canela, lo reducireis á polvo, lo metereis en infusion con luguetes de dos naranjas, en ocho azumbres aguardiente prueba de aceyte, por espacio de tres dias, hareis fundir ocho libras de azucar en cuatro azumbres de agua; operareis la mezcla y filtrareis el licor hasta quedar bien transparente.

De laurel.

Pondreis á la destilacion en baño de maria del alambin, hasta tener seis azumbres del licor espirituoso, una libra hojas de laurel, una libra hojas de mirto, medio cuarto de onza clavillos machacados, una nuez moscada, hareis disolver al fuego cuatro azumbres de agua, ocho libras azucar blanco, formareis la mezcla y filtrareis.

De cacao.

Tostareis y machacareis cuatro libras cacao de Carácas lo pondreis al baño de maria del alambin, con media onza canela holanda y ocho azumbres aguardiente prueba de aceyte, hasta sacar seis azumbres de licor, disolvereis ocho libras de azucar en cuatro azumbres de agua sobre el fuego, siendo frio, formareis la mezcla en la cual vertereis un cuarto de onza espiritu de vainilla, y despues filtrareis el licor.

De Jazmin.

Pondreis en infusion por seis dias en un parage templado una libra agua, dos libras flores de naranjo, una libra espiritu de jazmin, y ocho azumbres aguardiente, prueba de aceyte, despues hareis desleir nueve libras de azucar en dos azumbres de agua, hasta la consistencia preferible; hareis la mezcla con la infusion y filtrareis hasta tener un licor muy transparente.

De cinco frutos.

Pondreis en infusion por dos dias, una libra flores de naranjo, luguetes de cuatro limones, luguetes de cuatro udrats, y luguetes de cuatro bergamotas en ocho azumbres aguardiente prueba de aceyte, despues lo sometereis á la destilación en baño de maria del alambin, para retirar seis azumbres del licor, hareis fundir ocho libras azucar en cinco azumbres de agua, ejecatareis la mezcla y lo filtrareis.

Aceyte de venus.

Pondreis en infusion por tres dias en un lugar templado dos onzas carvi, dos onzas matalahuga, un cuarto de onza masis, luguetes de dos naranjas, en ocho azumbres aguardiente prueba de aceyte, lo echareis en destilacion al baño de maria del alambin hasta sacar el espiritu posible, licuareis ocho libras azucar en cinco azumbres de agua, formareis la mezcla y lo filtrareis.

De virginal.

Tomareis ocho azumbres aguardiente prueba de aceyte, una libra flores de naranjo, media libra flores de rosa, lo destilareis al baño de maria del alambin, hasta tener cinco azumbres de licor espirituoso, disolvereis ocho libras azucar en cinco azumbres de agua, formareis la mezcla vertiéndole cuatro onzas espiritu de vesades, inmediatamente lo filtrareis.

Nebrina de holanda.

Metereis en infusion por tres dias, ocho azumbres aguardiente prueba de aceyte, y dos libras nebrinas negras, despues lo sujetareis á la destilacion en baño de maria del alambin, hasta haber sacado cuatro azumbres de licor, inmediatamente echareis dentro del alambin cuatro azumbres agua comun, continuareis la destilacion y formareis la mezcla hasta tener el licor veinte grados, el cual es muy escelente para dolores de barriga, si proviene de la mala indisposicion del estómago.

Elixir de garus.

Tomareis seis azumbres aguardiente prueba de aceyte, media libra acibar sacotrino, onza y media de mirra, media onza azafran, media onza clavillos y canela, y un cuarto de onza nuez mozcada, lo pondreis en infusion por veinte y cuatro horas en un lugar cálido, procediendo despues á la destilacion en baño de maria del alambin, hasta sacar cinco azumbres de espiritu, tomareis cinco azumbres jarabe de culantrillo, y medio azumbre

agua flor de naranjo, hareis la mezcla con lo destilado y lo filtrareis hasta ser el licor bien claro.

Naranjada artificial.

Tomareis una naranja, la exprimireis de todo su zumo mezclándole un poco de cristal tártaro desleido con agua y azucar clarificado hasta llenar el vaso, despues la pasareis por un cedazo para que salga claro.

Ponche de huevo por un vaso.

Tomareis una yema de huevo, que la pondreis en una fuente honda, y la batireis fuertemente en seguida le añadireis azucar clarificado, rom y agua caliente, la cantidad mas necesaria, lo batireis hasta haber levantado espuma, inmediatamente lo vertereis en el vaso.

Barbarruas.

Tomareis zumo de medio limon, con un poco azucar purificado, lo pondreis dentro de un vaso, llenandole hasta los dos tercios de agua tibia, supliendo lo restante de café caliente.

Aguardiente aleman.

Tomareis ocho onzas Jalapa dos onzas escamonea una onza raiz de turbit y seis libras aguardiente.

Se quebranta la Jalapa, escamonea y turbit se ponen en un matraz y se echa encima el aguardiente: se deja en infusion á frio ó á un calor suave por espacio de cinco ò seis dias: se cuela con espresion, y se filtra el líquido y se guarda en una redoma.

Los alemanes usan mucho de este licor para purgarse en los casos de reumatismo, gota y dolores de las articulaciones. La dosis es de una onza hasta dos.

CAPITULO III.

De los vinos por imitacion.

La uva no es la sola substancia vejatal con la cual al medio de la fermentacion se puede hacer el vino; todos los frutos convinados de los mismos principios que la uva podran producir efecto aproximativo, y la diferencia será siempre en razon de esta comision. Del mismo modo los frutos que seran combinados de principio imfamable, de aceyte esencial ligero, de espiritu rector, de agua ó flegma, de sales esenciales azucaradas serán propios para hacer el vino; pero como hemos notado que estos principios están en una proporcion muy variada del de las uvas, y que por esta razon las diferentes uvas producen una diferencia muy grande en los vinos, de la misma manera, los vinos que se harán con las diversas substancias vejetales, variarán en razon de la proporcion de los principios de estas misma substancias: podria tambien llegar, y el caso será frecuente, que esterán precisados á suplir á estas faltas por una adicion de nuevos principios sacados de otras substancias. No es menos cierto que en algunos años estos principios se encuentran en ellos en mas abundancia que en otros, como por ejemplo, al calor muy considerable, los frutos son muy llenos del principio azucarado, cuando el verano ha sido frio y lluvioso, circunstancias muy agradables é importantes, á los cuales convienen tener algun miramiento, tanto por la manipulacion como por el escogimiento de los frutos. Cuando empleáreis frutos muy llenos de flegma, y muy abundantes en principios, será menester suplir á esta falta por una adicion de espiritu de vino, y de azucar á fin de retraer los vinos que de ellos resultaren al todo de vinos ordinarios. Despues de estas observaciones, voy à dar algunos ejemplos del método que debe seguirse para hacer escelentes vinos por imitacion del de uvas, sujetarse á las dosis que voy á prescribir, que no se pueda y que no os debeis apartar de ella y aplicarles las mudanzas convenientes cuando el caso lo exija.

Vino de melocotones.

Tomareis cien libras de melocotones, escogereis la especie mas vinosa, los de viña aunque comunes son muy buenos, con tal que sean de una

madurez perfecta, no reservareis ninguno de equivoco, como los que son manchados de podridumbre ó demasiado verdes, empezareis por quitarles el vello con un lienzo un poco áspero, y bien limpio, les quitareis los cuescos petrificando vuestro fruto hasta que esté en melmelada, los pondreis en infusion dentro de grandes jarros de grés, si no los teneis, dentro un vaso de barro crudo limpiamente escaldado, lo cubrireis con un lienzo, colocándolo en un lugar templado hasta que haya bien fermentada, lo que no sucederà pocas veces mas que al cabo de quince dias ó tres semanas, mas ó menos segun la temperatura de la sazon: cuando no apercibireis alguna señal mas de fermentacion sensible, la que reconocereis con un olor muy fuerte y vinoso, y aun mejor con la limpieza del licor que encontrareis debajo una corteza que se habia formado en la superficie, pasareis en seguida el todo por un lienzo flojo, le añadireis dos libras espíritu de vino bien rectificado y cuatro libras azucar en polvo, mas ó menos del uno y del otro relativamente á la fuerza y al sabor que observareis á este vino de melocotones; es aquí precisamente el caso donde nosotros no podemos prescribir la dosis exacta. Habiendo hecho esta mezcla, vertereis dentro de un pequeño barril, ó dentro de grandes cántaros de grés, tapareís bien el todo, llevándolo en la bodega donde lo dejareis por espacio de un año, poniéndolo despues en botellas. Si habeis alcanzado el punto fijo de proporcion, tendreis un vino admirable por su sabor y perfume.

Vino de albaricoques.

Para hacer buen vino de albaricoques, se procede como el melocoton, solo que se añade mas azucar por tener menos ácido dicho albaricoque, siendo muy necesario tener atencion á esta calidad cuando tendrá la adicion del espìritu de vino y del azucar.

Vino de cerezas.

Escogereis gran cantidad de cerezas perfectamente maduras, les quitareis todos sus pezones y las machacareis esprimiéndolas de su zumo hasta la cantidad de cien libras, las pondreis en fermentacion en un lugar templado, si la sazon es caliente, el asunto será hecho en menos de ocho dias, lo que reconocereis con la limpieza del zumo que debe ser perfectamente claro, cuando la fermentacion ha ascendido á su punto, añadireis entonces tres libras de espiritu de vino rectificado y seis libras de azucar; pondreis la

mezcla en un barril, colocareis en la bodega, olvidándolo por el espacio de un año, el que despues pondreis en botellas.

El vino de Merise se hace del mismo modo que el anterior. Dicho Merise son ceresas muy pequeñas y negras.

Vino de frambuesa.

La preparacion del vino Frambuesa es un poco diferente de los precedentes. Para hacerlos buenos, llenarás un cántaro grande de frambuesas perfectamente maduras, le derramareis por encima buen aguardiente viejo, tanto como el cántaro podrá contener; lo pondreis bien tapado al sol por espacio de dos meses, despues de lo cual lo vertereis por inclinacion en otro cántaro, lo que debe ser muy claro; machacareis bien las frambuesas prensándolas en un lienzo de un tejido poco apretado, pasareis el zumo que de ello resultare por la manga, añadiendole el que habreis sacado por inclinacion, despues del cual, pondreis seis onzas de azucar por azumbre; si dicho vino parece flaco, lo subireis de fuerza por una adicion de espiritu de vino bien rectificado, y habiendole subido al grado correspondiente, lo volvereis á poner dentro de cántaros bien tapados, lo tendreis por espacio de dos meses, poniendolo despues en botellas.

Vino de uva espina.

Tomareis dos partes de uvas espinas ó grosellas que es lo mismo, desgranadas y bien maduras y una parte de frambuesas, que la cantidad sea suficiente para esprimir cien libras de zumo; las hareis fermentar segun las reglas prescritas arriba, cuando la fermentacion sea acabada, lo que reconocereis con los signos arriba indicados añadireis tres libras espíritu de vino rectificado y seis libras azucar, mas ó menos segun la calidad de vino exija; vertereis despues el todo en un barril, lo colocareis en la bodega olvidandolo por un año, finido el cual lo pondreis en botellas.

Vino de naranjas y limon.

Cualquiera que haya tomado bien la teoria de los procedimientos que he dado, podra hacer sin temor vinos de toda especie, con diferentes generos de frutos, lo mismo que con las naranjas y limones. Aunque estos últimos frutos sean los menos convenientes por un esceso de ácido y de perfume, será menester pues suplir este defecto por una adicion mas considerable de espiritu de vino, con perfume suficiente y agradable.

Vino caliente á la francesa.

Licuareis al fuego, dos libras azucar blanco, en tres cuartillos agua comun, le mezclareis un azumbre de vino con luguetes de un limon, y medio cuarto de onza canela en palo, lo pondreis al fuego y habiendo recibido algunos hervores lo pasareis por un cedazo y lo pondreis en vasos.

CAPÍTULO IV.

DE LOS HELADOS.

De mantecado.

Batireis doce yemas de huevo y le añadireis dos azumbres leche de cabra, una libra azucar blanco, un cuarto de onza canela holanda y luguetes de dos limones, lo mezclareis bien y lo pondreis al fuego revolviendolo continuamente con la espátula hasta que obtengan la consistencia de crema clara, cuya prueba se hace echando una miaja en un papel blanco, y si no corre está conforme; inmediatamente lo quitareis del fuego para que se en frie, poniendolo despues en una servitera dentro de un cubo guarnecido de nieve y sal, revolvereis seguidamente dicha servitera y en breve se helará.

De fresa.

Tomareis dos libras de fresas, las echareis por una hora en agua, despues las pondreis en un cedazo, las esprimireis bien para que pueda pasar todo el liquido ó substancia de dichas fresas, lo restante le añadireis un cuartillo de agua para disiparlo enteramente, inmediatamente le mezclareis una libra azucar purificado y el zumo de un limon, revolvereis bien, poniendolo despues en una servitera dentro de un cubo guarnecido de nieve y sal procedereis como en el anterior.

De granada.

Tomareis doce granadas dulces y doce de ágrias y en defecto de estas pondreis zumo de limon, esprimireis los granos, y pasareis el liquido por un cedazo, mezclandole agua comun la tercera parte, pero de azucar purificado no puedo señalar la dosis fija, en atencion á lo ágrio de las granadas, por consiguiente pondreis tanto azucar como le sea nesesario, estando bien mezclado lo pondreis en una servitera dentro de un cubo guarnecido segun el helado de mantecado.

De cafe.

Por el helado de cafe no hareis otra cosa que la composicion del mantecado, añadiéndole á mas un poco de cafè tostado y molido

groseramente, le pondreis al fuego habiendo dado algunos hervores lo quitareis y pasareis por un cedazo. El liquido lo volvereis al fuego hasta tener la consistencia que le requiere; lo dejareis enfriar poniendole despues en una servitera dentro un cubo guarnecido de nieve y sal revolviendolo seguidamente hasta ser helado.

De vaynilla.

Tomareis dos azumbres leche de cabra, nueve yemas de huevo batidas, una libra azucar blanco, y un cuarto de vaynilla molida, todo junto lo mezclareis y lo pondreis al fuego, revolviendolo seguidamente hasta tener la consistencia como el de mantecado, lo quitareis y estando frio lo pondreis en una servitera y lo helareis de la misma manera que dicho mantecado.

De naranja.

Tomareis veinte naranjas dulces, y las raeduras de cuatro, estraereis el zumo de ellas, y lo pasareis por un lienzo espeso, á este liquido mezclareis una libra azucar purificado lo pondreis á helar, ejecutando la misma operacion que las anteriores.

Ejecutando dichas operaciones se podran hacer, helados de limon y de ceresas.

De albaricoque.

Tomareis veinte albaricoques maduros les quitareis los cuescos y el restante lo pondreis al fuego en una calderuela con agua, lo hareis hervir hasta que obtenga consistencia de pasta. En seguida lo pondreis en un cedazo y estregareis para que pase el licor; á este le mezclareis una libra azucar purificado, un cuartillo de agua, y lo pondreis á helar.

De melocoton.

Tomareis melocotones que sean maduros, quitareis la piel cuescos, y el restante lo pondreis al fuego en un caso con agua, dejandole hervir hasta tener una consistencia espesa; quitareis del fuego y le mezclareis azucar purificado y un cuartillo de agua hasta tener un dulce correspondiente: lo pondreis en una servitera para helarlo.

De melon.

Tomareis melones de los mas buenos les quitareis la cortesa y las semillas y el restante lo estregareis encima un cedazo para obtener el liquido; le añadireis canela molida y azucar purificado hasta que contenga un dulce agradable, lo pondreis en una servitera dentro un cubo guarnecido de nieve y sal, lo revolvereis seguidamente hasta que estè perfectamente helado.

El helado de sandía lo operareis del mismo modo.

De agrás.

Tómase una libra de agrás, dos y media libras azucar, dos y medio porrones agua, una cucharada leche ó pasta de orchata, el zumo de un limon esprimido sin la corteza, todo reunido se hecha à la manga de bayeta ó estambre que sea bien limpia con agua clara y nunca limpiarla con jabon antes ni despues de la operacion teniéndola en remojo con agua clara por espacio de dos ó tres horas antes de empezar echándole un poco de tierra blanca para que se liquide.

Fin de los Helados.

Propiedad.

Gutenberg™ electronic works. Nearly all the individual works in the collection are in the public domain in the United States. If an individual work is unprotected by copyright law in the United States and you are located in the United States, we do not claim a right to prevent you from copying, distributing, performing, displaying or creating derivative works based on the work as long as all references to Project Gutenberg are removed. Of course, we hope that you will support the Project Gutenberg™ mission of promoting free access to electronic works by freely sharing Project Gutenberg™ works in compliance with the terms of this agreement for keeping the Project Gutenberg™ name associated with the work. You can easily comply with the terms of this agreement by keeping this work in the same format with its attached full Project Gutenberg™ License when you share it without charge with others.

1.D. The copyright laws of the place where you are located also govern what you can do with this work. Copyright laws in most countries are in a constant state of change. If you are outside the United States, check the laws of your country in addition to the terms of this agreement before downloading, copying, displaying, performing, distributing or creating derivative works based on this work or any other Project Gutenberg™ work. The Foundation makes no representations concerning the copyright status of any work in any country other than the United States.

1.E. Unless you have removed all references to Project Gutenberg:

1.E.1. The following sentence, with active links to, or other immediate access to, the full Project Gutenberg™ License must appear prominently whenever any copy of a Project Gutenberg™ work (any work on which the phrase “Project Gutenberg” appears, or with which the phrase “Project Gutenberg” is associated) is accessed, displayed, performed, viewed, copied or distributed:

> This eBook is for the use of anyone anywhere in the United States and most other parts of the world at no cost and with almost no restrictions whatsoever. You may copy it, give it away or re-use it under the terms of the Project Gutenberg License included with this eBook or online at www.gutenberg.org. If you are not located in the United States, you

will have to check the laws of the country where you are located before using this eBook.

1.E.2. If an individual Project Gutenberg™ electronic work is derived from texts not protected by U.S. copyright law (does not contain a notice indicating that it is posted with permission of the copyright holder), the work can be copied and distributed to anyone in the United States without paying any fees or charges. If you are redistributing or providing access to a work with the phrase “Project Gutenberg” associated with or appearing on the work, you must comply either with the requirements of paragraphs 1.E.1 through 1.E.7 or obtain permission for the use of the work and the Project Gutenberg™ trademark as set forth in paragraphs 1.E.8 or 1.E.9.

1.E.3. If an individual Project Gutenberg™ electronic work is posted with the permission of the copyright holder, your use and distribution must comply with both paragraphs 1.E.1 through 1.E.7 and any additional terms imposed by the copyright holder. Additional terms will be linked to the Project Gutenberg™ License for all works posted with the permission of the copyright holder found at the beginning of this work.

1.E.4. Do not unlink or detach or remove the full Project Gutenberg™ License terms from this work, or any files containing a part of this work or any other work associated with Project Gutenberg™.

1.E.5. Do not copy, display, perform, distribute or redistribute this electronic work, or any part of this electronic work, without prominently displaying the sentence set forth in paragraph 1.E.1 with active links or immediate access to the full terms of the Project Gutenberg™ License.

1.E.6. You may convert to and distribute this work in any binary, compressed, marked up, nonproprietary or proprietary form, including any word processing or hypertext form. However, if you provide access to or distribute copies of a Project Gutenberg™ work in a format other than “Plain Vanilla ASCII” or other format used in the official version posted on the official Project Gutenberg™ website (www.gutenberg.org), you must, at no additional cost, fee or expense to the user, provide a copy, a means of exporting a copy, or a means of obtaining a copy upon request, of the work in its original “Plain Vanilla ASCII” or other form. Any alternate format

must include the full Project Gutenberg™ License as specified in paragraph 1.E.1.

1.E.7. Do not charge a fee for access to, viewing, displaying, performing, copying or distributing any Project Gutenberg™ works unless you comply with paragraph 1.E.8 or 1.E.9.

1.E.8. You may charge a reasonable fee for copies of or providing access to or distributing Project Gutenberg™ electronic works provided that:

- You pay a royalty fee of 20% of the gross profits you derive from the use of Project Gutenberg™ works calculated using the method you already use to calculate your applicable taxes. The fee is owed to the owner of the Project Gutenberg™ trademark, but he has agreed to donate royalties under this paragraph to the Project Gutenberg Literary Archive Foundation. Royalty payments must be paid within 60 days following each date on which you prepare (or are legally required to prepare) your periodic tax returns. Royalty payments should be clearly marked as such and sent to the Project Gutenberg Literary Archive Foundation at the address specified in Section 4, “Information about donations to the Project Gutenberg Literary Archive Foundation.”
- You provide a full refund of any money paid by a user who notifies you in writing (or by e-mail) within 30 days of receipt that s/he does not agree to the terms of the full Project Gutenberg™ License. You must require such a user to return or destroy all copies of the works possessed in a physical medium and discontinue all use of and all access to other copies of Project Gutenberg™ works.
- You provide, in accordance with paragraph 1.F.3, a full refund of any money paid for a work or a replacement copy, if a defect in the electronic work is discovered and reported to you within 90 days of receipt of the work.
- You comply with all other terms of this agreement for free distribution of Project Gutenberg™ works.

1.E.9. If you wish to charge a fee or distribute a Project Gutenberg™ electronic work or group of works on different terms than are set forth in this agreement, you must obtain permission in writing from the Project Gutenberg Literary Archive Foundation, the manager of the Project

Gutenberg™ trademark. Contact the Foundation as set forth in Section 3 below.

1.F.

1.F.1. Project Gutenberg volunteers and employees expend considerable effort to identify, do copyright research on, transcribe and proofread works not protected by U.S. copyright law in creating the Project Gutenberg™ collection. Despite these efforts, Project Gutenberg™ electronic works, and the medium on which they may be stored, may contain "Defects," such as, but not limited to, incomplete, inaccurate or corrupt data, transcription errors, a copyright or other intellectual property infringement, a defective or damaged disk or other medium, a computer virus, or computer codes that damage or cannot be read by your equipment.

1.F.2. LIMITED WARRANTY, DISCLAIMER OF DAMAGES - Except for the "Right of Replacement or Refund" described in paragraph 1.F.3, the Project Gutenberg Literary Archive Foundation, the owner of the Project Gutenberg™ trademark, and any other party distributing a Project Gutenberg™ electronic work under this agreement, disclaim all liability to you for damages, costs and expenses, including legal fees. YOU AGREE THAT YOU HAVE NO REMEDIES FOR NEGLIGENCE, STRICT LIABILITY, BREACH OF WARRANTY OR BREACH OF CONTRACT EXCEPT THOSE PROVIDED IN PARAGRAPH 1.F.3. YOU AGREE THAT THE FOUNDATION, THE TRADEMARK OWNER, AND ANY DISTRIBUTOR UNDER THIS AGREEMENT WILL NOT BE LIABLE TO YOU FOR ACTUAL, DIRECT, INDIRECT, CONSEQUENTIAL, PUNITIVE OR INCIDENTAL DAMAGES EVEN IF YOU GIVE NOTICE OF THE POSSIBILITY OF SUCH DAMAGE.

1.F.3. LIMITED RIGHT OF REPLACEMENT OR REFUND - If you discover a defect in this electronic work within 90 days of receiving it, you can receive a refund of the money (if any) you paid for it by sending a written explanation to the person you received the work from. If you received the work on a physical medium, you must return the medium with your written explanation. The person or entity that provided you with the defective work may elect to provide a replacement copy in lieu of a refund. If you received the work electronically, the person or entity providing it to

you may choose to give you a second opportunity to receive the work electronically in lieu of a refund. If the second copy is also defective, you may demand a refund in writing without further opportunities to fix the problem.

1.F.4. Except for the limited right of replacement or refund set forth in paragraph 1.F.3, this work is provided to you ‘AS-IS’, WITH NO OTHER WARRANTIES OF ANY KIND, EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR ANY PURPOSE.

1.F.5. Some states do not allow disclaimers of certain implied warranties or the exclusion or limitation of certain types of damages. If any disclaimer or limitation set forth in this agreement violates the law of the state applicable to this agreement, the agreement shall be interpreted to make the maximum disclaimer or limitation permitted by the applicable state law. The invalidity or unenforceability of any provision of this agreement shall not void the remaining provisions.

1.F.6. INDEMNITY - You agree to indemnify and hold the Foundation, the trademark owner, any agent or employee of the Foundation, anyone providing copies of Project Gutenberg™ electronic works in accordance with this agreement, and any volunteers associated with the production, promotion and distribution of Project Gutenberg™ electronic works, harmless from all liability, costs and expenses, including legal fees, that arise directly or indirectly from any of the following which you do or cause to occur: (a) distribution of this or any Project Gutenberg™ work, (b) alteration, modification, or additions or deletions to any Project Gutenberg™ work, and (c) any Defect you cause.

Section 2. Information about the Mission of Project Gutenberg™

Project Gutenberg™ is synonymous with the free distribution of electronic works in formats readable by the widest variety of computers including obsolete, old, middle-aged and new computers. It exists because of the

efforts of hundreds of volunteers and donations from people in all walks of life.

Volunteers and financial support to provide volunteers with the assistance they need are critical to reaching Project Gutenberg™'s goals and ensuring that the Project Gutenberg™ collection will remain freely available for generations to come. In 2001, the Project Gutenberg Literary Archive Foundation was created to provide a secure and permanent future for Project Gutenberg™ and future generations. To learn more about the Project Gutenberg Literary Archive Foundation and how your efforts and donations can help, see Sections 3 and 4 and the Foundation information page at www.gutenberg.org.

Section 3. Information about the Project Gutenberg Literary Archive Foundation

The Project Gutenberg Literary Archive Foundation is a non-profit 501(c)(3) educational corporation organized under the laws of the state of Mississippi and granted tax exempt status by the Internal Revenue Service. The Foundation's EIN or federal tax identification number is 64-6221541. Contributions to the Project Gutenberg Literary Archive Foundation are tax deductible to the full extent permitted by U.S. federal laws and your state's laws.

The Foundation's business office is located at 809 North 1500 West, Salt Lake City, UT 84116, (801) 596-1887. Email contact links and up to date contact information can be found at the Foundation's website and official page at www.gutenberg.org/contact

Section 4. Information about Donations to the Project Gutenberg Literary Archive Foundation

Project Gutenberg™ depends upon and cannot survive without widespread public support and donations to carry out its mission of increasing the number of public domain and licensed works that can be freely distributed in machine-readable form accessible by the widest array of equipment

including outdated equipment. Many small donations ($1 to $5,000) are particularly important to maintaining tax exempt status with the IRS.

The Foundation is committed to complying with the laws regulating charities and charitable donations in all 50 states of the United States. Compliance requirements are not uniform and it takes a considerable effort, much paperwork and many fees to meet and keep up with these requirements. We do not solicit donations in locations where we have not received written confirmation of compliance. To SEND DONATIONS or determine the status of compliance for any particular state visit www.gutenberg.org/donate.

While we cannot and do not solicit contributions from states where we have not met the solicitation requirements, we know of no prohibition against accepting unsolicited donations from donors in such states who approach us with offers to donate.

International donations are gratefully accepted, but we cannot make any statements concerning tax treatment of donations received from outside the United States. U.S. laws alone swamp our small staff.

Please check the Project Gutenberg web pages for current donation methods and addresses. Donations are accepted in a number of other ways including checks, online payments and credit card donations. To donate, please visit: www.gutenberg.org/donate

Section 5. General Information About Project Gutenberg™ electronic works

Professor Michael S. Hart was the originator of the Project Gutenberg™ concept of a library of electronic works that could be freely shared with anyone. For forty years, he produced and distributed Project Gutenberg™ eBooks with only a loose network of volunteer support.

Project Gutenberg™ eBooks are often created from several printed editions, all of which are confirmed as not protected by copyright in the U.S. unless a